ПРИНЯТО:
Советом образовательного учреждения
ГБДОУ детский сад № 12
комбинированного вида
Кировского района Санкт-Петербурга
Протокол № 1 от 10.01.2025

УТВЕРЖДЕНО:
Приказом по Государственному бюджетному
дошкольному образовательному учреждению
детскому саду № 12 комбинированного вида
Кировского района Санкт-Петербурга
от 10.01.2025 № 7

Карташова
Наталья
Николаевна

Подписано цифровой подписью: Карташова Наталья Николаевна
Дата: 2025.01.10 10:58:38 +03'00'

МНЕНИЕ УЧТЕНО:
Советом родителей (законных представителей)
воспитанников
ГБДОУ детский сад № 12
комбинированного вида
Кировского района Санкт-Петербурга
Протокол № 1 от 10.01.2025

ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
ДЕТСКОГО САДА № 12 КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА
КИРОВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

2025

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад № 12 комбинированного вида Кировского района Санкт-Петербурга (далее – ОУ).

1.2. Настоящее положение разработано в соответствии со следующими нормативно-правовыми актами:

- Федеральный Закон РФ № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный Закон РФ от 09.01.1996 № 2 –ФЗ «О защите прав потребителей»;
- Федеральный Закон РФ от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Постановление Главного государственного врача от 27.10.2020 № 32 года об утверждении санитарно-эпидемиологических требований правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» утвержденного постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021г №2;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России от 11.03.2012г №178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Федеральный Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ
- Федеральный Закон РФ «О ветеринарии» от 21.06.1993 № 4979-1
- Закон Санкт-Петербурга «О социальном питании в Санкт-Петербурге» № 569-95 от 24.09.2008;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21 "Методические рекомендации к организации общественного питания населения" (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 2 марта 2021 г.);
- Распоряжение Управления социального питания Санкт-Петербурга от 28.12.2024 №01-04-14/24-1-0 «Стандарт по обеспечения питанием воспитанников государственных дошкольных образовательных организаций Санкт-Петербурга»;
- ГОСТ Р 51705.1-2024 «Системы менеджмента качества. Управление качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП»;
- Уставом Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 12 комбинированного вида Кировского района Санкт-Петербурга, утвержденного распоряжением Комитета по образованию Правительства Санкт-Петербурга от 14.09.2015 № 4590-р;
- иными нормативно-правовыми актами

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого ребенка, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания в ОУ.

1.4. Организация питания возлагается на администрацию ОУ. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, помощниками воспитателей определено должностными инструкциями.

1.5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г с изменениями от 14 февраля 2024 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в дошкольном образовательном учреждении.
1.7. Основными задачами при организации питания воспитанников ОУ являются:

- обеспечение воспитанников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди воспитанников ОУ инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов ОУ в части организации и обеспечения качественного питания в ОУ.

2. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ОУ

2.1. ОУ самостоятельно предоставляет питание воспитанникам на базе пищеблока детского сада. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками детского сада, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.
2.2. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 в детском саду выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью. Работники пищеблока обеспечиваются несколькими комплектами СИЗ и санитарной одеждой для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения.
2.3. Складские помещения для хранения продуктов должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудования – контрольными термометрами. Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учета и вносить их в соответствующие журналы.
2.4. Дети получают четырехразовое питание: завтрак, 2-ой завтрак, обед, полдник
2.5. Питание в учреждении осуществляется в соответствии с примерным десятидневным меню, утвержденным руководителем ОУ детским садом № 12 комбинированного вида Кировского района Санкт-Петербурга, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста с учетом рекомендуемых суточных наборов продуктов;
2.6. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно на следующий день кладовщиком составляется меню-требование (с указанием выхода блюд для детей разного возраста) и утверждается заведующим ОУ.
2.7. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.
2.8. Для детей в возрасте от 2 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню-требование составляется отдельно. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;

- нормы потерь при холодной и тепловой обработки продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления;
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

2.9. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, подтвержденные справками из медицинских учреждений, в меню-требование обязательно включают блюда для диетического питания (замены производятся в рамках имеющегося договора о поставке продуктов).

2.10. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах и на пищеблоке. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к замене блюд, в меню-раскладку вписывают блюда с учетом их пищевой и энергетической ценности.

2.11. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

2.12. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку без согласования с заведующим ОУ запрещается.

2.13. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта, изменение количества детей +/- 5 человек) кладовщиком составляется Акт о замене блюда (состава блюда) с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего ОУ. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

2.14. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на официальном сайте ОУ, на информационном стенде перед пищеблоком, в раздевалках групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода, а также рекомендации по организации здорового питания.

2.15. Ежедневно в ОУ ведется учет питающихся детей и сотрудников с занесением данных в Журнал учета питания.

2.16. Бракеражная комиссия обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

2.17. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой – температура горячих жидких блюди иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

2.18. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только с разрешения бракеражной комиссии, после снятия комиссией пробы и записи в бракеражном журнале готовых блюд результатов оценки. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.19. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда - в полном объеме;
- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;
- порционные вторые блюда, биточки, котлеты и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

2.20. Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема

пищи и датой отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

2.21. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная микронутриентами и витаминами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная для приготовления блюд и кулинарных изделий.

2.22. Питьевой режим воспитанников обеспечивается следующим способом: кипяченая вода в соответствии с графиком смены питьевой воды (каждые три часа). Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в детском саду. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН.

2.23. Организация питьевого режима с использованием кипяченой воды допускается при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике смены кипяченой воды.

2.24. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания в дошкольных образовательных учреждениях.

2.25. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ГРУППАХ

3.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

3.2. Получение пищи на группы осуществляется помощниками воспитателей строго по графику, утвержденному руководителем ОУ.

3.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

3.4. Пред раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом или дезинфицирующим средством;
- тщательно вымыть руки;
- надеть одноразовые перчатки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

3.5. При сервировке столов используются тканевые скатерти, бумажные салфетки в салфетницах.

3.6. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают третье блюдо;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей, при их наличии);
- по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов грязную посуду;
- дети приступают к приему первого блюда;

- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
- подается второе блюдо и салат (порционные овощи, при их наличии);
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.7. Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.
3.8. В группах младшего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и помощник воспитателя.
3.9. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

4. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ СОТРУДНИКОВ

4.1. Сотрудники дошкольных образовательных учреждений имеют право на получение одноразового питания (обед – второе блюдо), норма которого соответствует детской порции в возрастной группе с 3 лет до 7 лет.
4.2. Питание сотрудников производится из отдельного котла (без права выноса).
4.3. Сотрудники, изъявившие желание питаться, подают личное заявление на имя заведующего. На основании заявлений заведующий ОУ издает приказ на учебный год.
4.4. Сотрудник, зачисленный на питание, ежемесячно вносит плату. Начисление производится из расчета фактически оказанной услуги, соразмерно количеству календарных дней, в течении которых оказывалась услуга. Денежные средства зачисляются на счет дошкольного учреждения.
4.5. Сотрудники ОУ полностью оплачивают стоимость сырьевого набора продуктов по средней фактической себестоимости.
4.6. Табель довольствующихся сотрудников ведет ответственный, который назначается приказом заведующего.
4.7. Посуда, тара, используемые для питания сотрудников в ОУ имеет соответствующую маркировку, хранится отдельно от детской посуды.

5. ПОРЯДОК ПРИОБРЕТЕНИЯ ПРОДУКТОВ, УЧЕТА ПИТАНИЯ, ПОСТУПЛЕНИЯ И КОНТРОЛЯ ДЕНЕЖНЫХ СРЕДСТВ НА ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ

5.1. Порядок поставки продуктов определяется договором (контрактом) между поставщиком и ОУ. Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам ОУ. Товар передается в соответствии с заявкой, содержащей дату поставки, наименование и количество товара. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения специальным транспортом, имеющим санитарный паспорт.
5.2. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами.
5.3. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов.
5.4. К началу учебного года заведующий ОУ издает приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.
5.5. Ежедневно кладовщик составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, до 09.00 часов утра подают воспитатели.
5.6. На следующий день до 09.00 часов воспитатели подают сведения о фактическом присутствии детей в группах кладовщику, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

5.7. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, выход блюд увеличивается пропорционально среди всех воспитанников.
5.8. С последующим приемом пищи (второй завтрак, обед, полдник) дети, отсутствующие в образовательном учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются в кладовую по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, куры, печень;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

5.9. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), йогурт, кондитерские изделия, молоко, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.
5.10. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Кладовщику необходимо предусмотреть необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.)
5.11. Учет продуктов ведется кладовщиком в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов.
5.12. Прием продуктов питания осуществляется строго в соответствии со спецификацией и только при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, соответствующих ветеринарных справок на мясную и молочную продукцию.
5.13. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продуктов, маркировочные ярлыки или их копии должны сохраняться до конца реализации продукции

6. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ В ОУ

6.1. Контроль за организацией питания в ОУ осуществляется администрацией, Советом по питанию, бракеражной комиссией.
6.2. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в ОУ к участию в контроле привлекаются члены Совета родителей (законных представителей).
6.3. Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной заведующим ОУ.
6.4. Не менее 3 членов Совета по питанию должны быть обучены Системе менеджмента качества на основе принципов ХАССП.
6.5. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека в Учреждении администрация руководствуется санитарно-эпидемиологическими правилами.
6.6. Производится контроль организации питания осуществляется на пищеблоке, в кладовых и на группах (санитарные условия, хранение и получение продуктов, маркировка инвентаря, наличие сопроводительных документов и их соответствие поставляемым продуктам и их весу, закладка продуктов, снятие проб, выход блюд, соблюдение норм на 1 ребенка, бракераж сырой и готовой продукции, раздача порций, выдача питания по графику, наличие и использование спецодежды, выполнение питьевого режима на группах, формирование культурно-гигиенических навыков, сервировка и пр.)
6.7. Назначенное ответственное лицо должно проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно

контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в Гигиенический журнал. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи руки открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ.

7. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

7.1. Все работники ОУ, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью воспитанников, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей

7.2. Работники детского сада, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.

8. ОТЧЕТНОСТЬ И ДЕЛОПРОИЗВОДСТВО

8.1. Отчеты об организации питания в ОУ при необходимости могут доводиться до всех сотрудников (на Общем собрании работников ОУ)

8.2. Оформляются основные документы для приготовления пищи на пищеблоке ОУ:

- Меню-раскладка
- Технологические карты
- Примерное десятидневное меню
- Требование на выдачу продуктов
- Нормы отходов продуктов при холодной и тепловой обработки

9. ДОКУМЕНТАЦИЯ

9.1. В ОУ должны быть следующие документы по вопросам организации питания:

- настоящее Положение об организации питания;
- Программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП;
- Положение о бракеражной комиссии;
- Положение о Совете по питанию;
- Положение о родительском контроле за организацией питания воспитанников;
- Договоры на поставку продуктов питания;
- Договор на обслуживание технологического оборудования;
- Договор на поверку весового оборудования;
- Основное десятидневное меню, включающее меню для возрастной группы детей (от 2 до 3 лет и от 3 до 7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- Ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 2 до 3 лет и от 3 до 7 лет);
- Журнал учета посещаемости детей;
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);
- Журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
- Журнал генеральной уборки, графики ежедневной уборки с использованием дезинфицирующих средств;

- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (в соответствии с СанПиН);
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (в соответствии с СанПиН);
- Журнал обработки яйца куриного;
- Гигиенический журнал;
- График выдачи пищи на группы,
- График смены кипяченой воды.

10. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

10.1. Настоящее Положение об организации питания является локальным нормативным актом ОУ, принимается на Совете образовательного учреждения и утверждается приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением.

10.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

10.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.9.1. настоящего Положения.

10.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.